Grzanki z serem camembert i figami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 15 minut
- 6 porcji
- Wartość odżywcza 1 porcji: 216 kcal \ B-8 g \ T-11 g \ W-22 g \ BŁ-2 g

Składniki

- ✓ bułka z ziarnami – 3 sztuki (180 g)
- ✓ ser camembert – 1 opakowanie (150 g)
- ✓ figi, świeże – 3 sztuki (150 g)
- ✓ rukola – 1/2 garści (10 g)
- ✓ syrop z agawy – 3 łyżeczki (24 g)
- ✓ orzechy włoskie – 1/2 garści (15 g)

Przygotowanie

1. Bułki przekrój na pół i na każdej ułóż pokrojony ser camembert. U mnie wyszło po 25g sera na każdy kawałek pieczywa. Zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 200C przez około 10 minut. Co jakiś czas sprawdzaj, czy nic się nie przypala 🙂

2. Rukolę porządnie wypłucz, ułóż na grzankach.

3. Figi pokrój w plasterki i połóż na pieczywie. Posyp orzechami i skrop płynnym miodem lub syropem z agawy.

Źródło: https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/grzanki-z-camembert-i-figami/